

CHECK LIST PASTELERÍA

Fecha _____	ENTREGA LIMPIO		RECIBE LIMPIO	
	SI	NO	SI	NO
PASTELERÍA				
Mesas de Trabajo				
Mesa refrigerada				
Horno de microondas				
Repisa				
Batidora de 20 kg.				
Horno de convección				
Máquina de helado				
Máquina de malteadas				
Lavamanos				
a) seco				
Tarjas				
a) secas				
Refrigerador				
a) Rejillas limpias				
b) Productos clasificados				
c) Productos emplayados y fechados.				
d) Temperatura a _____.				
Congelador				
a) Rejillas limpias				
b) Productos clasificados				
c) Productos emplayados y fechados.				
d) Temperatura a _____.				
Estufa 1				
a) Perillas cerradas				
b) Hornillas				
c) Quemadores en posición.				
d) Charola de Residuo				
e) Freidora				
f) Plancha				
g) Trampa de grasa				
h) Parrilla				
i) Horno				
Estufon sencillo 1				
a) Hornillas				
b) Quemadores en posición				
c) Charola de Residuo				
d) Base				
Estufon sencillo 2				
a) Hornillas				
b) Quemadores en posición				
c) Charola de Residuo				
d) Base				
Estufon sencillo 3				
a) Hornillas				
b) Quemadores en posición				
c) Charola de Residuo				
d) Base				
Campana				
a) Apagada				
Ventilador de extracción				
a) Apagado				
Piso				
a) seco				
Paredes				
Botes de basura				
a) Bolsas				
Papel				
Jabón germicida				
Gel Sanitizante				
Gavetas de mochilas				
Lámpara atrapa insectos				
a) Encendida				
b) Repuesto				

USUARIOS DE LAS COCINAS		
CUMPLE CON EL UNIFORME	SI	NO
Malla o Cofia		
Gorro		
Pico		
Zapato cerrado anti derrapante		
Filipina		
Pantalón		
Mandil		
Aseo e Higiene personal		

ENTREGA POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA		
ENTREGA	GRADO Y GRUPO	RECIBE
RECIBE POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA		
OBSERVACIONES:		